

# STROGONOFF DE CARNE FLAMBADO

## INGREDIENTES

- 1 bisnaga de ketchup
- 500 g de filé mignon
- 1 lata de creme de leite
- 1 pitada de açúcar
- 1 pitada de sal para o molho e sal a gosto para temperar a carne
- 1/2 cebola picada
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 dose de conhaque
- 100 gm de cogumelo champinhom
- 1 fio de azeite (opcional)

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a manteiga, sal, a cebola e o filé mignon e refogue

Depois, acrescente o conhaque para flambar a carne

Acrescente o ketchup, uma lata de creme de leite, uma pitada de sal e de açúcar e o champignon

Mexa em fogo alto até a cor do Ketchup mudar de vermelho para laranja, assim que mudar de cor, cozinhe por mais 8 minutos em fogo baixo

Tome cuidado pois as chamas sobem bastante, caso não se sinta seguro, apenas acrescente só 1/2 dose do conhaque sem flambar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5047-strogonoff-de-carne-flambado.html>